



- Crudités di verdure in bicchiere
- Tagliere di salumi e gnocco fritto
- Selezioni di formaggi con mostarde e marmellate
- Gamberi in crosta croccante e verdure in tempura
- · Selezione di focacce rustiche
- · Olive all'Ascolana
- Sfogliatine con provola e cime di rapa
- · Mini arancini di riso
- Bocconcini di feta con olive, pomodorini e cetriolo
- Risotto all'Amarone e Monte Veronese
- Selezione di mini dessert e macedonia di frutta fresca o in alternativa Torta di Compleanno dello Chef
- Prosecco Bisol 1542 Valdobbiadene
- Acque minerali
- · Vino bianco e vino rosso della selezione Leon d'Oro
- Caffè

€ 38,00 per persona

Servizio organizzabile per minimo 25 persone Tutti i prezzi sono Iva inclusi

Su richiesta, possibilità di organizzare musica dal vivo e di personalizzare l'allestimento della sala